



PANNA COTTA AUX FRUITS DES BOIS ET AU YOGOURT



QimiQ AVANTAGES

- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA CRÈME AUX BAIES DES BOIS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Baies de la forêt

70 g Sucre

POUR LA CRÈME AU YOGOURT

250 g QimiQ Base crème

150 g Yogourt nature

60 g Sucre

0.5 Citron(s), le jus

PRÉPARATION

1. Chemiser un moule à terrine de film alimentaire.
2. Pour la crème aux baies des bois: réduire le QimiQ, les baies et le sucre en purée fine, à l'aide d'un mixeur-plongeur, et en garnir le moule à terrine préparé.
3. Pour la crème au yogourt: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le yogourt, le sucre et le jus de citron et répartir ce mélange sur la crème aux baies.
4. Bien réfrigérer (au moins 4 heures).
5. Avant de servir, démouler et garnir de baies fraîches. Décorer à sa guise.